

无论你是土生土长的本地人,还是初来乍到的观光客,在海南许多市县吃饭,一碟香喷喷、黄澄澄的黄灯笼辣椒酱都是餐桌标配。

无论是提味增鲜,还是搭配粉汤,亦或是本地人喜爱的点蘸水果……一口黄灯笼辣椒辣酱,总能给人留下清香鲜辣的舌尖滋味,成为海南人唇齿间的乡愁。

日前,“陵水黄灯笼辣椒”通过国家工商行政管理总局商标局的地理标志证明商标申请审核,已被核准注册,将进一步助推黄灯笼椒农业品牌的发展。

舌尖上的鲜辣传奇,还在继续。

『陵水黄灯笼』成为国家地理标志证明商标

灯笼椒香满琼岛

文海南日报记者 林晓君 图陈思国

种植历史超过五百年

“好辣!好辣!”舞台上,湖南小姑娘许依水伸着舌头,不停地往外呵气。原来她刚尝了一口来自海南的黄灯笼辣椒……

这是发生在国内知名综艺节目《天天向上》上的一幕,这期节目主题是全国辣椒争霸,从海南陵水黎族自治县带来的黄灯笼椒在一众“竞争者”中勇夺最辣辣椒王称号。

体会过黄灯笼椒魅力的,据说还有唐朝名相李德裕。1961年,郭沫若到访三亚时,在鹿回头吟唱起一首关于唐朝宰相李德裕的诗歌:“一去一万里,千之千不还。崖州在何处,生度鬼门关;独上高楼望帝京,鸟飞就是半年程;青山似欲留人住,百匝千遭绕郡城。”这首诗描写的其实是一个跟黄灯笼辣椒密切相关的故事。

唐朝宰相李德裕被贬崖州,途径海南的原始森林(诗歌中的“鬼门关”)时,因为不适应当地的热带气候,全家都患上了难治的顽疾疟疾。幸好当地好心的黎族百姓救了他们,使用的药方就是用黄辣椒、姜及蒜一起配制的。

后来李德裕在感激村民之余,没有忘记将自己的“救命药”种植在自家后院,并且进行改良,使得黄灯笼辣椒变得更大、肉厚,色泽更为金黄。

李德裕与黄灯笼椒的缘分,虽然承载着当地人对中原人士的仰慕和对黄灯笼椒的喜爱,但毕竟只是传说。事实上,比较公认的中国最早关于辣椒的记载是明代(1591年)高濂所撰《遵生八笺》,有:“番椒丛生,白花,果俨似秃笔头,味辣色红,甚可观”的描述。

润达现代农业产业园首席专家、省农业科学院研究员肖日新介绍,黄灯笼椒这种海南独有的辣椒品种,据调查,种植历史已有五百余年,大面积栽培主要是在陵水、文昌、琼海、万宁等地,主要栽培品种是本地种和“热辣2号”“坛坛香3号”等。

陵水地处北回归线以南,气候属热带岛屿性季风气候,高温多雨,四季如春,夏秋多雨,冬春干燥。光照充足,全年无霜,四季常青,是全国少有的天然温室,十分适宜黄灯笼辣椒的种植。

“经过不断的品种改良,现在的黄灯笼椒同时具备‘特辣’和‘香’的突出特点,这是其它辣椒品种不具备

的。”肖日新说。

外形软萌的“辣椒之王”

取出一勺黄灯笼辣椒酱,撒上盐,将切好的芒果轻蘸少许,送入口中……陵水市民郑亚谋吃得很享受,“黄灯笼椒配水果,味道特别好!”

今年已经年过半百的郑亚谋说,在他六七岁时,看见家人蘸黄灯笼辣椒酱,自己便趁着大家不注意尝上一口,从此一发不可收拾。如今,那口鲜辣滋味早已成了他挥之不去的舌尖之好。大多数陵水人平日喜欢到菜市场买新鲜黄灯笼椒回家,依照自己的口味,腌制辣椒酱。

“将购买的黄灯笼辣椒晒干然后搅烂,剥大蒜,做成蒜泥。把蒜泥和盐加入辣椒里一起搅,装入玻璃瓶内,再加入一些油,盖上盖子,密封起来,第二天即可食用。”说起制作黄灯笼辣椒酱的过程,郑亚谋滔滔不绝。

陵水黄灯笼椒椒体颜色金黄,个体不大,果长3厘米至7厘米,宽3.5厘米至5.0厘米,单果重5至50克,两手轻轻一捏,仿佛提着一颗小巧的黄色灯笼。

但可千万别被它软萌的外形迷惑,肖日新介绍,黄灯笼辣椒辣度可以达到15万至30万辣度单位,在世界辣椒之中位居第二位,是名副其实的“辣椒之王”。

正因如此,通常人们并不直接食用黄灯笼椒,而是经过腌制和发酵,将其制作成辣椒酱,既方便保存又提高口感,“我是湖南人,都觉得黄灯笼辣椒酱特别辣。”肖日新说。

2006年8月30日,省质监局组织召开了《黄灯笼辣椒》农业地方标准审定会,由来自蔬菜生产、科研、教学、产品检验等单位的专家组成标准审定小组,对省农科院蔬菜研究所起草的《黄灯笼辣椒》农业地方标准进行了审定,并获通过。至此,原来的黄帝椒被正式命名为海南黄灯笼辣椒。

省农科院蔬菜研究所研究员李雪娇介绍,黄灯笼椒各种营养成分含量大大超过其他辣椒,特别是人体必需的磷、钙、铁,各种氨基酸含量尤为丰富,蛋白质、纤维素含量亦较高,“经常食用能够帮助消化、增进食欲,并有壮胃健脾、助于减肥、促进血液循环、防治伤风感冒等功效。”

辣味“飘”出琼岛

流水的生产线、熟练作业的工

人、清洗干净的黄灯笼椒、一瓶瓶灌装好的辣椒酱……这是记者在海南黄灯笼食品有限公司看到的生产景象,这家企业正在生产黄灯笼辣椒酱。

黄灯笼椒果实富含维生素C、胡萝卜素及多种矿物质,具有极高的经济价值。特别是含有丰富的辣椒素,具有极强的辣味,同时还含其它芳香类物质。气味芳香,不但能增加人的食欲,还是加工辣椒酱和提取辣椒素最好的原料之一。

企业负责人丁少杰介绍,企业年产能超过100万罐辣椒酱,产值达4000万元,产品远销亚洲、非洲等多个国家,“有陵水朋友把黄灯笼辣椒酱带到肯尼亚。”

去年6月,海南春光食品有限公司接到了一份来自美国的订单,对方



果园里采摘的黄灯笼辣椒。

指定购买700箱海南特产“黄灯笼辣椒酱”。这是海南食品企业往美国出口的第一批充满海南“乡土气息”的辣椒酱。

该公司董事长黄春光表示,公司产品出口网络现已覆盖了英国、加拿大等30多个国家和地区,已获得HACCP食品安全管理体系、美国FDA以及英国BRC等多种体系认证,早就领到了出口国外的“身份证”,今后黄灯笼辣椒酱的鲜辣香味,在世界许多地方,都可以品尝到。

《陵水县志》中的记载道:“湖南、四川不怕辣,陵水灯笼番椒最可怕。”走出琼岛的黄灯笼辣椒,一定会慰藉更多在外打拼海南人的乡愁。图

农业产业园里的黄灯笼辣椒。



黄灯笼辣椒制成的辣椒酱。